

Ny sushi-ejer i Ishøj

Ny ejer af sushi-restaurant i Ishøj tror på mange kunder

Ishøj: Jackie og Magne hedder de to, der står bag den nyåbnede restaurant Nyu Sakura i Ishøj By center. Restauranten afløser den nu lukkede Wasabi Sushi - Nyu Sakura vil også have Ishøjs borgere til at spise sushi.

Det er Jackie - med efternavnet Chen - der står



Jackie Chen er den nye ejer af sushi-restauranten i Ishøj by Center. Den hedder nu Nyu Sakura - det betyder nye kirsebær på japansk. Magne Hansen (ikke på billedet) er første-mand på stedet. Foto: Vincent Byakika

etterkursus

væsentligste områder, du skal
I starte egen virksomhed.
sætterkurset i dybden med emnerne:

narkedsundersøgelse
og og reklame
- og skatteforhold
ing i nyetablerede virksomheder
I etablering
ejde



Iværksætterkontaktpunktet

foreningen IværksætterKontaktPunktet, der ejes af
til Iværksættere i Albertslund, Brøndby, Glostrup,
, Ishøj, Rødovre og Vallensbæk Kommuner

S DAG
NEN

stedhøje
center Herlevhøj,
buche 400 1,
Albertslund

Ved Vestvolden
Quark Center,
Aarslundsvej 70,
2850 Herlev
4
Hørsholmvej,
Voldsgade 11 01,
2600 Brøndby

som ejer af den nyåbnede restaurant.

- Jeg tænkte, at der ikke var andre sushi-restauranter i Vallensbæk, Taastrup og Brøndby. Jeg har snakket med flere, der siger, at de tager helt til Karlslunde for at købe sushi, og det tænkte vi, at det måtte vi hellere gøre noget ved, siger Jackie Chen, der også håber på at få kunder fra Albertslund og Avedøre.

Han har selv tidligere været involveret i den daglige drift af Nyu Sakuras andre to filialer i Hillerød og på Frederiksberg, så han kender noget til sushi-verden.

Nyt udseende

Jackie Chen fik muligheden for at investere i sin første restaurant efter Wasabi

Sushi lukkede på grund af et ødelagt gulv efter det voldsomme regnvejr den 2. juli.

Det har også betydet flere ændringer i forhold til den sidste ejer. Blandt andet introducerer stedet »running sushi« i Ishøj By Center. Med running sushi sidder de spisende om et to-etagers rullende madbånd, der går rundt i hele restauranten og hele tiden binger ny mad - enten sushi, som er på den nederste etage eller varme orientalske retter, som er i den øverste etage. Som et af meget få steder - måske det eneste - kører den rullende buffet også om fra klokken 11.30 til en reduceret pris.

- Jeg tror ikke, der er nogle, der gør det så billigt som os til frokost. Men selvfølgelig vil udvalget af mad

også være bredere om aftenen, fortæller Jackie Chen.

Derudover er der også mulighed for at købe mad a la carte. Med det nye koncept håber centerledelsen at restauranten kan tiltrække flere kunder.

- Jeg forventer også selv at kunne trække en masse gæster, og derved skabe mere trafik til centeret, siger Jackie Chen med et smil.

Ud over running sushi har restauranten også fået en helt ny bar, hvor der er mulighed for at få lidt af hvert af drikke inklusiv cocktails.

Nyu Sushi vil holde åbent alle dage fra klokken 11-21.30 - søndag dog kun, når resten af centeret holder søndagsåbent.

uby

Ny vækst

STEM PÅ